Dodatek miesięczny do „Rolnika“.

Nr. 2. Lwów, dnia 5. Marca 1898 r. Rok III.

PRZEGLĄD MLECZARSKI

Redaktor: JAN BIEDROŃ.

Wychodzi miesięcznie jako bezpłatny dodatek do „Rolnika“.
Prenumerata osobna wynosi 1 zł. rocznie.
Prenumeratę przyjmuje Administracya „Rolnika“ — Lwów, ulica Słowackiego l. 8 II. piętro.

Rękopisy nadsyłać należy pod adresem:
Jan Biedroń
Lwów, Wydział krajowy Dep. III.

Kilka uwag o mleczarstwie w Sejmie.

Po skończeniu kadencyi sejmowej, warto zrobić przegląd czynności Sejmu w sprawach dotyczących mleczarstwa.

Zapadły uchwały rozszerzenia biura mleczarskiego, przez ustanowienie posady adyunkta mleczarstwa, wreszcie wyasygnowania na środki demonstracyjne do nauki mleczarstwa 1000 złr., a więc o 800 złr. więcej niż w roku przeszłym. Czy akcya ta jest wystarczającą, czy wreszcie nagie polecenie Wydziałowi krajowemu przedłożenia projektu ewentualnej szkoły mleczarstwa, bez dania wszelkiej dyrektywy, nie jest przewlekaniem sprawy niezmiernie pilnej, nad tem właśnie warto się zastanowić.

Nieraz w „Przeglądzie mleczarskim“ podnoszono, że brak ludzi stanowi zaporę dla dalszego rozwoju mleczarstwa — kursa kilkutygodniowe nie mogą temu brakowi zaradzić; urządzanie kursów, była to akcya w swoim czasie wskazana, mająca wpływ, że tak powiem, agitacyjny w kierunku rozwoju mleczarstwa, lecz obecnie jest już nie wystarczającą. Jeżeli chemik przed rozpoczęciem prac w laboratoryum, powinien być wdrożonym w niezmierną ścisłość, pedantyczny porządek swoich czynności — dokładność bowiem analizy od tego jest zależną, to fachowy mleczarz również winien mieć rutynę. Nie mówiąc bowiem nawet o produkcyi serów, już sam wyrób masła, odbiór mleka, zużytkowanie tegoż bez strat, wymaga ścisłości i znacznej rutyny, a tej ani 3 ani 6-tygodniowy kurs dać nie może. Zwlekanie tedy z urządzeniem szkoły mleczarstwa, pozostawienie tejże w zakresie projektu, uznajemy za rzecz niezmiernie szkodliwą dla przyszłego rozwoju mleczarstwa. Jeżeli rok ubiegły zapisał się w kronice rozwoju mleczarstwa, powstaniem kilkunastu mleczarń dworskich i spółkowych włościańskich, to na to złożyła się akcya ludzi wiedzionych dobrą wolą. Samo powstanie tych zakładów, wywołało w kraju dążność do tworzenia nowych mleczarń, o czem najlepiej świadczą liczne żądania wskazówek oraz polecenia odpowiednich kierowników, napływające z każdym dniem do biura instruktora mleczarstwa.

Dojechać na miejsce, podać wskazówki, dotyczące urządzenia, ułatwić w niektórych wypadkach zbyt, nie jest wystarczającem; koniecznem bowiem jest zapewnienie każdemu nowemu zakładowi możności wyrobu stale dobrego produktu, przez polecenie odpowiedniego kierownika, a gdzie ich znajdziemy, kiedy praktykanci rzeszowskiej mleczarni, niezupełnie wystarczająco pod względem fachowym wykształceni, już przed ukończeniem praktyki są zamawiani.

Moglibyśmy wskazać cały szereg przedsiębiorstw w tym kierunku, których nie mamy, a któreby powstały, gdyby nie brak ludzi.

Dotknęliśmy tu spraw podniesionych w Sejmie, wypada jeszcze dodać, że na jednem z posiedzeń postawionym był wniosek utrudnienia, a względnie zamknięcia dostawy mleka z królestwa polskiego. Przy nadprodukcyi mogłoby to mieć racyę bytu, gdyby w ościennem państwie zamieszkiwali Niemcy lub inny żywioł dla nas co najmniej obojętny, jeżeli jednak weźmiemy pod uwagę, że Galicyę oddziela od Królestwa wprawdzie polityczny kordon, lecz z drugiej strony mamy przecież obowiązek poczuwania się do pewnej łączności tak w sprawach moralnych, jak i materyalnych, to zdaje nam się, że wniosek ten nie powinien był się znaleźć w naszym Sejmie.

Parę słów uzupełniających poświęcić musimy wnioskowi uchwalonemu w Sejmie, a polecającemu wędrownym nauczycielom rolnictwa, zająć się organizacyą mleczarstwa w kraju. Wniosek ten przed paru laty byłby może racyonalnym, bo działalność nauczycieli wędrownych rolnictwa mogłaby tylko być agitacyjną, dziś natomiast agitacyi w tym kierunku zupełnie nie potrzeba, gdyż i tak z powodu braku ludzi fachowych, nie można sprostać wymaganiom, jakie sami rolnicy w tym kierunku stawiają. Przy zajęciu się wędrownych nauczycieli mleczarstwem, mógłby być jedynie ten rezultat, że mogłyby powstawać przedsiębiorstwa, nie mające z natury warunków rozwoju, bez fachowych ludzi do kierownictwa, bez kapitału obrotowego, a więc szkodliwie wpływające na racyonalny rozwój mleczarstwa. Zresztą gdyby nauczyciele wędrowni zajęli się propagowaniem mleczarstwa, to inne działy rolnictwa nie mniej ważne, zostałyby zaniedbane.

Jeszcze szkoła mleczarska w kraju.

(Parę słów odpowiedzi autorowi „Uwag w sprawie rozwoju mleczarstwa“).

Jestem niezmiernie wdzięczny p. M. Bielikowiczowi, że przez artykuł polemizujący ze mną (Przegląd mlecz. nr. 12. z r. 1897.), dał mi sposobność wrócenia jeszcze raz do sprawy szkoły mleczarskiej w kraju. Mam tylko wyrzuty sumienia wobec samego „Przeglądu mlecz.“. Niewiele macie miejsca, a i tego muszę wam trochę zabrać na obronę własną, a raczej własnych projektów. To też postaram się być ile możności treściwym.

Ze słów p. Bielikowicza czuję, że przez wymianę zdań, zbliżamy się powoli w przekonaniach do siebie. Szanowny mój oponent zgadza się ze mną, że pożądanem jest, aby przyszli kierownicy mleczarń składali egzamin z obsługi kotła parowego, zgadza się na konieczność utworzenia doświadczalnej stacyi mleczarskiej, zgadza się wreszcie, w zasadzie, nawet na szkołę o szerszym zakroju, byle nie zaraz. Na to ostatnie zastrzeżenie i ja się zgodzić muszę, zwłaszcza jeżeli jedynie kompetentna w tej kwestyi osoba, tj. budżet krajowy powie: *non possum...* Zarzuca mi natomiast p. Bielikowicz, że mój projekt jest za drogi, że samo utrzymanie takiej mleczarni kosztowałoby rocznie dziesięć do kilkunastu tysięcy, a założenie kilkadziesiąt, że wreszcie ukończeni uczniowie nie znaleźliby posad, odpowiednich dla swoich wymogów i wykształcenia.

Czy jest za drogi — nie wiem — wiem tylko, że wydatek ten, po kupiecku biorąc, procentowałby się znakomicie, jeśli nie jako przedsiębiorstwo, to jako rozsadnik wiedzy mleczarskiej, jako żywy przykład i wzór. A nawet śmiem twierdzić, że mleczarnia, chociażby jako przedsiębiorstwo tylko pojęta, przy obowiązku stosowania się do potrzeb szkoły, a nie do rynków targowych, jeśliby nie przynosiła zysków, to nie narażałaby na straty. Produkowałaby głównie masło, a tego u nas brak i nieźle się za nie płaci w stosunku do niskich cen mleka, produkowałaby kilka gatunków serów (ze szczególnem uwzględnieniem więcej ulubionych) i te, byle były dobre, jak sam p. Bielikowicz przyznaje, zostaną w kraju rozchwytane, a trzeba także dodać — dobrze zapłacone, bo my wogóle przywykliśmy do wysokich cen serów. Byle więc tylko przedsiębiorstwo nie było obliczone na zbyt małą skalę, gdyż wtedy — rzecz prosta — nie opłaci się przy ciężarach, jakie musi udźwignąć. Wieleby utworzenie czy wydzierżawienie takiej mleczarni kosztowało, gdzie miałaby się ona pomieścić, czy we Lwowie, Krakowie, Dublanach, Czernichowie lub gdziekolwiekbądź na wsi, trudno w to wchodzić. Wymagałoby to osobnych studyów i rzecz prosta, koszt założenia byłby w pierwszym rzędzie od miejsca zawisły. Trudno mi tu jednak wstrzymać się od przytoczenia, że w Niemczech założenie mleczarni parowej, przerabiającej dziennie 5000—6000 litrów mleka z całym, jak go p. Bielikowicz nazywa „niepotrzebnym przepychem“, oblicza się mniejwięcej na 70.000 marek, t. j. 42,000 złr. Policzono już w tem budynek z całem urządzeniem do fabrykacyi masła, serkarnię, mieszkanie dla zarządcy, dom na stajnie dla koni, chlewnik na 150 świń, stodołę, wozownię i t. d. Daleki jestem od tego, aby żywcem przenosić obce stosunki na nasz grunt, to też odpowiedzialności za ową cyfrę nie biorę i nie twierdzę, że mleczarnia tak samo duża, musi tyleż kosztować i u nas. Skłonniejszy jednak byłbym prędzej do przypuszczenia, że może kosztować mniej, zwłaszcza, że z powyższego planu wypadłoby coś obciąć.

Drugi zarzut, że uczniowie szkoły, którą proponuję, nie znaleźliby w kraju odpowiednich posad, nie trafia mi również do przekonania. Gdyby się wyprodukowało rocznie dwudziestu mleczarzy, n. p. to może. Ale zwierzchniej władzy przysługuje prawo ograniczenia liczby słuchaczy przynajmniej w pierwszych latach. Chociaż ja bym się tej hyperdrodukcyi jak najmniej obawiał. Dziś nam brak ludzi, więc w znacznej części dlatego nie mamy większych mleczarń. A i te, co są, pozostają częstokroć pod kierunkiem ludzi obcych lub swoich, niefachowych. Zresztą czy ten i ów ukończony uczeń nie przystąpiłby do założenia mleczarni na własną rękę, lub do założenia spółki, zwłaszcza gdy o pożyczkę z funduszów krajowych nie trudno?

Zarzut ten jednak cały odnosi się do uczniów „wyższego“ — że się tak wyrażę — kursu, projektowanej przezemnie szkoły — o tem jednak, że proponowałem także kurs niższy, przy tej samej szkole, dla przyszłych kierowników mniejszych mleczarń miejskich i robotników, p. Bielikowicz nie wspomina. A ja muszę to jeszcze raz podnieść z naciskiem, gdyż w tem kryje się pewna — jeśli mi tak rzec wolno — zaleta projektu. Jedna szkoła w kraju wystarczyłaby na wykształcenie i kierowników większych mleczarń i dzielnych pracowników w naszych wiejskich spółkach, a przez przyjmowanie hospitantów dałaby sposobność ogółowi rolników naszych zaznajomić się z tokiem całej przeróbki mleka. Mając zaś większe środki jak owa niższa szkoła p. Bielikowicza, spełniałaby swoje zadanie we wszystkich kierunkach stanowczo skuteczniej.

Jeślibyśmy jednak idąc za p. Bielikowiczem uznali

za potrzebną na razie tylko szkołę niższą, to idąc także za nim tj. poprostu a logicznie rozumiejąc, musimy przypuścić, że kiedyś przemysł mleczarski rozwinąć się musi w więcej fabryczny, i że ta szkoła będzie niewystarczającą, że okaże się konieczność stworzenia nowej całkiem instytucji, bo kto wie czy pierwsza da się rozszerzyć. Zatem nie wiem, czy jedna, obejmująca w sobie już wszystko szkoła „tańsza“, czy dwie szkoły ze stacyą doświadczalną także osobno. A sam p. Bielikowicz przyznaje, że taki wyższy kurs potrzebny będzie „w czasie najkrótszym, najdalej za parę lat“.

Że nie „filozofów“ tylko praktycznych mleczarzy ma szkoła kształcić, to pod tym względem niema chyba dwu zdań. Teoryi u nas nauczyć się można bez tworzenia nowych instytucyi. Ale właśnie dlatego, aby tę praktykę módz uczynić wszechstronną, postawiłem swego czasu poprawki przy wniosku p. Bielikowicza Pan Bielikowicz jako dzielny praktyk mleczarz sam wie najlepiej, że wybierając dla mleczarni motor, wybiera się zawsze trochę większy w nadzieji zwiększenia się produkcyi i dlatego, że motor taki jako lepiej wyzyskujący paliwo jest ekonomiczniejszy. To też i tu praktyczniej stworzyć instytucyę „na wyrost“ — przynajmniej zaś porobić takie zakładki aby było potem z czego rozszerzać. — Jednem słowem: musimy zdać sobie przedewszystkiem sprawę do czego dążymy i do tego następnie zastosować nasze postępowanie. Czy rozwój mleczarstwa traktować myślimy zawsze jako „drobny przemysł domowy“ i nadal starać się go w tych ciasnych ramach utrzymać — czy też przekształcić go z czasem w fabryczny, w jednolitą, dużą a silną produkcyę. Jeśli to pierwsze — wystarczy mała wiejska szkółka, jeśli drugie — to żadną miarą kraj poprzestać na tem nie może.

Muszę jeszcze podyskutować z panem Bielikowiczem w jednej kwestyi, która nie ma bezpośredniej styczności ze szkołą, ale odnosi się do przyszłości samejże produkcyi mleczarskiej. Oto twierdzi autor w wyżej zacytowanym artykule, że z rozwojem mleczarstwa doczekamy się chwili, kiedy producenci niechętnie zaczną odbierać chude mleko ze względu na koszta, jakie rozszerzenie chlewników itd. pociągnie za sobą. — Za granicą wogóle stosunek był odwrotny. Jeszcze przed przewrotem, jaki w technice przeróbki mleka sprowadziły centryfugi, istniały w Niemczech np. tylko mleczarnie „o pełnem zużytkowaniu mleka“ tj. takie, które całe mleko przerabiały u siebie, nie oddając nic dostawcom.

Dopiero wywołana przez to pewna hyperprodukcya i potanienie serów, skłoniły mleczarnie do ograniczenia się na produkcyi masła a zwracania mleka chudego i maślanki dostawcom. Pierwsza taka mleczarnia powstała r. 1885 dopiero. — Obecnie zaś coraz więcej spotykanym typem są mleczarnie, któreby można nazwać „z ograniczonem pełnem zużytkowaniem mleka -- gdyż część tylko mleka chudego i maślanki, w miarę potrzeby zatrzymują, resztę oddają dostawcom. I ten typ mojem zdaniem jest najwłaściwszy. Sądzę, że stosunki nasze ułożą się w przyszłości podobnie jak niemieckie, że zatem nie potrzebujemy się obawiać nadmiaru mleka chudego dla naszych mleczarń.

Tyle na razie na własną obronę. Poruszyłem właściwie tylko ważniejsze punkta sporne między mną a p. Bielikowiczem, aby zbytnio nie przewlekać całej dyskusyi, która nie miałaby już dla czytelników „Przeglądu“ wielkiego znaczenia.

Co się zaś tyczy samej sprawy, to reasumując wszystko na co w poprzednim i obecnym artykule pozwoliłem sobie zwrócić uwagę, możnaby wszystkie te postulata streścić w następujących kilku punktach:

I. Mleczarnia uposażona w nowszej konstrukcyi przyrządy, poruszana siłą pary, winna przerabiać 5—6000 ltr. mleka dziennie, wyrabiać masło i kilka ulubieńszych gatunków serów.

II. Gdyby z jakichkolwiek powodów na razie trzeba było poprzestać na mleczarni mniejszej (ale przerabiającej najmniej 1000 litrów dziennie), należy urządzić ją tak, aby dała się z czasem rozszerzyć bez wielkich nakładów (więc np. sprawić odrazu większy kocioł i maszynę parową).

III. Przy wyborze miejsca na założenie szkoły, należałoby głównie uwzględniać czy okolica jest w stanie dostarczyć potrzebnej ilości mleka, po odpowiedniej cenie oraz komunikacyę kolejową.

IV. Urządzenie przy mleczarni szkoły o sześciomiesięcznym kursie niższym dla robotników, kierowników mniejszych mleczarń i drugim, również sześciomiesięcznym kursie dla kierowników większych mleczarń. Prócz tego szkoła przyjmować może hospitantów na dowolny czas.

V. Na kurs niższy kwalifikacyami do przyjęcia byłyby: umiejętność czytania i pisania, na kurs wyższy zaś ukończenie jakiejkolwiek szkoły, odpowiadającej mniejwięcej poziomem szkołom wydziałowym (uczniowie szkół niższych rolniczych mieliby pierwszeństwo), jak również dla obu kursów ukończony rok ośmnasty.

VI. Założenie przy szkole stacyi doświadczalnej mleczarskiej, któraby byłaby zarazem stacyą kontrolną i wywiadowczą.

Dr. Tadeusz Rylski.

SPRAWOZDANIA MLECZARSKIE.

Sprawozdanie z mleczarni zbiorowej J. Krukierka w Krośnie. W roku 1897 przerobiono mleka w styczniu litrów 5.000, w lutym 5.280, w marcu 6.120, w kwietniu 5.040, w maju 4.810, w czerwcu 4.726, w lipcu 5.890, w sierpniu 6.740, we wrześniu 7.356, w październiku 6.430, w listopadzie 4.026, w grudniu 5.890, w ogóle w ciągu roku 67.306 litrów mleka. Wydatek masła z 100 litrów mleka wynosi przeciętnie 3·80 kg. Mleko w 1/4 części dostarczają dwory, w 3/4 częściach natomiast gospodarze z gmin Suchodół, Głowienka.

Wykaz przeróbki mleka w Spółce mleczarskiej w Królówce w r. 1897.

Miesiąc	Przerobiono mleka litrów	Otrzymano masła kg.	na 1 kg masła potrzeba było mleka litrów	ze 100 litr. mleka otrzymano masła kg	Uwaga
Styczeń	2485	101·72	24·4	4 10	Jak z załączonego wykazu przeróbki widać, zachodziły bardzo znaczne wahania co ilości otrzymanego masła, bo ilość masła ze 100 litrów mleka wynosiła od 3·51 kg. do 4·33 kg., czyli na 1 kg. masła potrzeba było od 28·5 do 23·1 litrów mleka. Przyczyną tak znacznych wahań jest jedynie brak fachowo wykształconego kierownika.
Luty	4237	148·35	28·5	3·51	
Marzec	6480	243·94	26·5	3·77	
Kwiecień	6800	241 23	28·1	3·56	
Maj	18600	758·22	24·5	4·08	
Czerwiec	24689	881·00	28·0	3 57	
Lipiec	11888	461·68	25·7	3 89	
Sierpień	9345	330·60	28·2	3·55	
Wrzesień	11993	452·25	26·5	3·77	
Październik	12556	529·00	23·7	4·22	
Listopad	7178	289·34	24·8	4·03	
Grudzień	4364	188·26	23·1	4·33	
Razem	120615	4625.59	26.0	3.85	

Wykaz przeróbki mleka Spółki mleczarskiej w Dębicy w r. 1897.

Miesiąc	Przerobiono mleka litrów	Otrzymano masła kg.	Na 1 kg. masła potrzeba litrów mleka	Z 100 l. mleka otrzymano kg. masła
Lipiec	7.752	286·96	27·0	3·70
Sierpień	13.144	500.09	26 2	3·82
Wrzesień	11.381	438·95	25·9	3.86
Październik	8 523	296·65	28·0	3·57
Listopad	6.430	256·45	25·0	4·00
Grudzień	11.436	452·72	25·2	3·97
Razem	58.656	2231·82	26·2	3.82

KRONIKA MLECZARSKA.

Eksplozya przy badaniu mleka. Przed kilku dniami w pracowni E. Dobrzyńskiej we Lwowie, przy badaniu mleka metodą dra Gerbera, eksplodował masłomierz; mieszanina kwasu siarkowego i mleka bryznęła na twarz i do oczu badającego p. Józefa Dobrzyńskiego. Dzięki natychmiastowej pomocy dyrektora zakładu, wypadek nie pociągnął za sobą nieszczęśliwych skutków.

Badający zachował wszelkie ostrożności, a eksplozya nastąpiła albo wskutek niedokładnej próby masłomierza w fabryce, albo wskutek przechowywania tegoż w zimnem miejscu, znaczna bowiem zmiana temperatury, jaka w tym wypadku ma miejsce, wywołuje energiczny ruch molekularny w cząsteczkach szkła i może spowodować pęknięcie.

Wskazane więc są następujące ostrożności:

1. Przy pierwszych próbach okręcać masłomierz przy wstrząsaniu płótnem.

2. Potrząsać masłomierzem w poziomie niższym od poziomu twarzy.

3. Przechowywać butyrometry w zwykłej pokojowej temperaturze.

Sybirskie masło. Prezes towarzystwa rolniczego gubernii Tobolskiej wystosował prośbę do bawiącego obecnie na Syberyi ministra kumunikacyi księcia Chiłkowa, aby ułatwił transport masła syberyjskiego. Książę Chiłków zamówił natychmiast kilkanaście wagonów specyalnie urządzonych do transportu masła i zarządził, aby stacye kolejowe miały zapas lodu dla zaopatrzenia tychże wagonów.

SPROSTOWANIE.

W numerze 1., str. 3., w Sprawozdaniach mleczarskich wydrukowano w Bachórzu, zamiast w Bachórcu; w Olszynach, zamiast w Oleszycach.

Odpowiedzialny redaktor *Jan Biedroń*. Nakładem galicyjskiego Towarzystwa gospodarskiego.

Z drukarni „Dziennika Polskiego", ul. Sobieskiego l. 16., pod zarz. Fr. Kattnera.